خستہ لچھے دار کباب

اجزاء۔

گائے کی بوٹیاں (بغیر ہڈی) 1/2 کلو

چنے کی دال ایک پیالی

سوکھی گول لال مرچیں 8 عدد

ثابت کالی مرچیں 6 عدد

ثابت کالی مرچیں 6 عدد

بڑئی الائچیاں 2 عدد

دارچینی ایک ٹکڑا

ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچہ

ثابت دھنیا ایک چائے کا چمچہ

ادرک ایک ٹکڑا

لہسن 6 جوے

دہی ایک کھانے کا چمچہ

انڈے کی سفیدیاں 2 عدد

چاول کا آٹا 2 کھانے کے چمچے

پیاز لچھے کٹے ہوئے 3 عدد

پودینہ ہرا دھینا باریک کٹا ہوا ایک ایک گڈی

ہری مرچیںباریک کٹی ہوئی 4 عدد

ادرکباریک کٹی ہوئی ایک کھانے کا چمچہ

نمک حسب ذائقہ

تیل تلنے کے لیے

پودینہ ہری مرچیں پیاز سجانے کے لیے

ترکیب۔

دیگچی میں بوٹیاں ڈال لیں

لال مرچیں ادرک لہسن زیرہ دھنیا کالی مرچیں الائچیاں دار چینی اور نمک ملا کر گوشت گلنے تک پکائیں

پھر دہی ڈال کر دَم پر رکھ دیں

ٹھنڈا ہوجائے تو چوپر میں پیس لیں

اس میں چاول کا آٹا سفید یاں ،پودینہ ہرا دھنیا،ادرک اور ہری مرچیں ملالیں

ہتھیلی کو چکنا کریں

تھوڑا سا آمیزہ لیں

درمیان میں تھوڑی سی پیاز رکھیں اور دوبارہ ٹکیہ بنالیں

اس طرح سارے کباب تیار کرلیں

فرائنگ پین میں تیل گرم کرکے کباب اور ڈش میں نکالیں

اسے پودینے ہری مرچوں اور پیاز سے سجادیں۔

0307-8162003